

Luce 2018

Tenuta Luce, Toscana IGT



Luce er den første vin fra Montalcino, som er lavet på Sangiovese og Merlot. Det var takket være samarbejdet mellem Marchesi de' Frescobaldi og Robert Mondavi familierne, at denne idé opstod. Tanken var, at matche den runde, bløde Merlot med Sangioveses elegance og struktur. Siden 2005 har Lamberto Frescobaldi været ansvarlig for dette projekt. Han skaber fortsat Super Toscanere af højeste kvalitet, som nydes over hele verden.

Klimaet i 2018

Der faldt en del nedbør i starten af året, hvilket forsynede de næsten tomme vandreserver, som den tørre årgang 2017 havde efterladt. Dette tillod vinplanterne en hurtig vækst og blomstring, som gik flot i spænd med det milde forår. Sommeren var tør og varm uden at være for varm, hvilket gav ideelle dyrkningsforhold. Nordlige, afkølede vinde og solrige dage i september gav de perfekte forhold for modning af druerne lige op til høsten.

Vinifikation og lagring

Merlot-druerne blev høstet i starten af september, mens Sangiovese-druerne blev høstet sidst i september. Mosten blev gæret på cement-tanke ved 28 grader i 12 dage og undergik maceration i 22 dage. Herefter blev vinen lagret i 24 måneder på barriques af franske egetræ, hvoraf 80% var nye og 20% var brugte. Vinen blev hældt på flaske til videre lagring i december 2020.

Smagsnoter

Luce 2018 har en mørk rubinrød farve. I næsen findes aromaer af mørke frugter, brombær, violer og marzipan. Et hint af peber giver lidt ekstra krydderi i bouqueten. Smagen er varm og voluminøs, balanceret med en solid tanninstruktur og en vedvarende sprød eftersmag.


FRESCOBALDI


TENUTA LUCE
TOSCANA

Druersorter:

Sangiovese og Merlot

Alkohol: 15%

Lagring: 24 måneder på franske egetræsfade



97 points James Suckling – en primeur 2018

Gambero Rosso Winery of the year 2020

